

BP arts du service et commercialisation en restauration

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181001F — Mise à jour : 28 octobre 2025

Organisme responsable : **CMA Formation Quimper**

Contenu

Objectifs

Le titulaire du BP est un professionnel qualifié. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de la salle.

Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des plats et des boissons. Il peut être amené à réaliser des découpages et des flambages.

Il devra s'assurer tout au long du service de la satisfaction du client.

Programme

Enseignement professionnel :

Pratique professionnelle ; Techniques professionnelles ; Technologie ; Gestion appliquée ; Sciences appliquées

Enseignement général : Français et ouverture sur le monde ; Anglais ; Arts appliqués.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

BP arts du service et commercialisation en restauration

Code RNCP : 38429

Métiers associés

G1802 — Management du service en restauration

G1803 — Service en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2091871	Présentiel	Quimper	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25181001F